
Ogólnopolski Program Promocyjny „Doceń polskie”

**Dokładnie 30 stycznia odbędzie się pierwsza w tym roku atestacja żywności. W trakcie zbliżającego się audytu rodzimi producenci ubiegać będą się o certyfikaty jakości produktu „Doceń polskie”. Loża Ekspertów pod przewodnictwem mistrza kuchni Mirka Drewniaka obradować będzie już po raz XXXI! Każdy z laureatów programu otrzymuje pakiet aż 12 różnorodnych narzędzi wspierających jego działalność. Konsultacje dot. znakowania żywności, wsparcie agencji PR czy też profesjonalne zdjęcia żywności – to jedynie namiastka szerokiej oferty, jaką dla polskich wytwórców produktów spożywczych adresują twórcy programu „Doceń polskie”.**

**Eksperci ocenią żywność już 30 stycznia!**

Ogólnopolski Program Promocyjny „Doceń polskie” organizowany jest od 2011 roku. Od tego czasu, nieprzerwanie atestacje odbywają się pod honorowym patronatem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi.

**XXXI audyt już 30 stycznia**Do pierwszej w tym roku atestacji pozostało już coraz mniej czasu a producenci spożywczy nieustannie potwierdzają udział swoich wyrobów w nadchodzącym audycie. *- Podobnie jak podczas poprzednich certyfikacji, zgłoszenia napływają do nas z całej Polski. Producenci ubiegają się o zdobycie znaków jakości za różnorodne wyroby, m.in. nabiał, mięso, napoje, słodycze, wypieki i dania główne. Co więcej, znaczna liczba stara się o uzyskanie laurów programu za kolejny produkt bądź zgłasza do oceny nagrodzone już artykuły. Udział w atestacjach żywności jest całkowicie bezpłatny a program ma otwarty charakter, bowiem adresowany jest do wszystkich producentów bez względu na zakres działalności, czy też wielkość obrotu –* zaznacza **Karolina Szlapańska**, organizatorka Ogólnopolskiego Programu Promocyjnego „Doceń polskie”.

Znaki jakości przyznawane są na 2 lata. Po tym okresie producent może ponownie zgłosić do sprawdzenie żywność z certyfikatem. - *W przypadku, gdy wyniki atestacji są pozytywne, czyli produkt otrzyma wymaganą regulaminem liczbę punktów za smak, wygląd i stosunek jakości do ceny, firma zyskuje możliwość dalszego promowania wyrobu godłem jakości produktu „Doceń polskie”. Należy pamiętać, że aby zdobyć certyfikat należy uzyskać minimum 7,5 pkt., a tytuł TOP PRODUKT przyznawany jest tylko wyrobom z maksymalnymi ocenami, czyli samymi „10”. Artykuły spożywcze poddawane są ocenie przez doświadczonych specjalistów z branży spożywczej* - dodaje Karolina Szlapańska.

 **Firmy zgłaszają swoje produkty kolejny raz!**

W gronie firm, które po raz kolejny zdecydowały się na wzięcie udziału w audycie jest FRUBEX – przedsiębiorstwo z Pajęczna. Specjaliści z branży spożywczej przyznali dotychczas maksymalne noty Ogórkom konserwowym oraz Musztardzie delikatesowej z dodatkiem miodu naturalnego tego producenta. Co skłania przedstawicieli firmy do ponownego zgłaszania produktów i jak korzystają z godła „Doceń polskie”? *- Znak „Doceń polskie”, który umieszczamy na etykiecie produktów to dla nas kolejny krok do zwiększania zaufania u naszych klientów. Ponadto nowi odbiorcy, którzy dotychczas nie spróbowali wyrobów naszej marki mają zarówno informację i gwarancję jakości proponowanych przez nas wyrobów -* mówi **Szymon Mizera**, Specjalista ds. Handlu firmy **„FRUBEX – BIS J.Z. Bęben i wspólnicy” Sp. J.**

Stowarzyszenie „Macierzanka” również zdecydowało się ponownie zgłosić swój specjał, czyli Ser Wiżajny do udziału w certyfikacji programu „Doceń polskie”. Jak zaznacza przedstawicielka stowarzyszenia, kolejne uczestnictwo firmy w certyfikacji to przede wszystkim promocja wysokiej jakościowo polskiej żywności. - *Dzięki zdobytym laurom zwiększa się rozpoznawalność naszych wyrobów, dodatkowo jest to podkreślenie jakości i wyjątkowości produktu. Certyfikat dał nam możliwość dotarcia do większej liczby klientów, którzy zwracają obecnie większą uwagę na żywność pochodzącą z Polski i dobrej jakości oraz produkowaną przez małych producentów -* zaznacza**Barbara Żeliszczak**, reprezentująca **Stowarzyszenie „Macierzanka”** dodając jednocześnie, że logo „Doceń polskie” umieszczane jest na każdym produkcie, stronie internetowej, facebooku oraz ulotkach promujących produkt firmy.

**Korzyści dla laureatów**Jakie korzyści czekają na laureatów programu „Doceń polskie”? Otóż, certyfikaty przyznawane są na dwa lata. Przez cały okres 24 miesięcy producenci mogą korzystać z całego wachlarza narzędzi wspierających ich działania marketingowe. Promocja nagrodzonego specjału godłem programu oraz posługiwanie się nim na wszelkich polach eksploatacji to tylko wierzchołek góry lodowej możliwości!

*- Wytwórcy otrzymują bon na bezpłatne konsultacje ze specjalistą z Centrum Znakowania Żywności, profesjonalne zdjęcia wyróżnionych artykułów, mogą oni także współpracować z profesjonalną agencją PR. Co więcej, informacje na temat nagrodzonych specjałów zamieszczane są na blogu programu, w mediach społecznościowych jak również w mediach oraz e-booku, w którym zawarte są ciekawe inspiracje kulinarne –* tłumaczy **Marek Bielski**, twórca **Ogólnopolskiego Programu Promocyjnego „Doceń polskie”.**

Co kwartał wydawany jest także bezpłatny magazyn „Doceń Dobre Wiadomości”, który to dostarcza informacji o realizowanych obecnie działaniach, jak i inicjatywach z udziałem nagrodzonych firm. *- Na tym nie koniec. Oferujemy także możliwość uczestnictwa w interesujących wydarzeniach branżowych oraz ciekawych projektach, których program „Doceń polskie” jest partnerem -* dodaje Marek Bielski.

Szczegółowe informacje na temat korzyści wynikających z posiadania godła „Doceń polskie”,

w tym formularze zgłoszeniowe znajdują się na stronie internetowej [www.docenpolskie.pl](http://www.docenpolskie.pl/).

**\* \* \***

Ogólnopolski Program Promocyjny „Doceń polskie”www.docenpolskie.plwww.blog.docenpolskie.pl Celem programu „Doceń polskie” jest promocja wysokiej jakości produktów spożywczych dostępnych na polskim rynku. Ich selekcją, oceną i przyznaniem certyfikatu „Doceń polskie” zajmują się specjaliści zawodowo związani z żywnością i technologią żywienia, którzy tworzą Lożę Ekspertów. Zasiadają w niej m.in. członkowie Klubu Szefów Kuchni. Twórca programu „Doceń polskie” jest także organizatorem projektu BlogerChef (blogerchef.pl) – innowacyjnego przedsięwzięcia skierowanego do blogerów kulinarnych.

\* \* \*

KONTAKT:Ogólnopolski Program Promocyjny „Doceń polskie”[www.docenpolskie.pl](http://www.docenpolskie.pl/)

Kontakt dla mediów:
Anna Koza
anna.koza@adventure.media.pl
Adventure Media s. c. Agencja Public Relations
[www.adventure.media.pl](http://www.adventure.media.pl/)
tel. 780 115 953
tel. 32 724 28 84
fax 32 417 01 70